

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI

PIANO DI CONTROLLO

"BASILICO GENOVESE"

DENOMINAZIONE di ORIGINE PROTETTA (DOP)

(Reg. CE n. 1623/2005 della Commissione Europea dello 04.10.2005 che completa l'allegato del Regolamento CE n. 2400/96 per quanto riguarda l'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette; Reg. UE 611 del 12.07.2010 relativo alla registrazione delle modifiche)

ED.	REV.	OGGETTO	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
00	00	Prima emissione <i>ex Rev. 00</i>	Dott. Sergio Carozzi	Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona coordinante da Unioncamere Liguria	Gruppo Tecnico di Valutazione dello 01.12.2005 Ministero delle Politiche Agricole D.M. 14.02.2006
01	00	Rinnovo incarico <i>ex Rev. 01</i>	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Gruppo Tecnico di Valutazione dello 25.09.2009 Ministero delle Politiche Agricole D.M. 22.12.2009
02	00	Rinnovo incarico	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	D.M. 24047 del 5.12.2014

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

**PIANO DI CONTROLLO DELLA DOP
"BASILICO GENOVESE"**

INDICE

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E RIFERIMENTI NORMATIVI

- 1.1 Scopo del documento
- 1.2 Campo di applicazione
- 1.3 Riferimenti normativi

2. TERMINI E DEFINIZIONI

3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

- 3.1 Sede
 - 3.1.1 Sedi camerali
 - 3.1.2 Sede Unioncamere Liguria
- 3.2 Organizzazione
 - 3.2.1 Camere di Commercio
 - 3.2.1.1 Presidente
 - 3.2.1.2 Giunta Camerale
 - 3.2.1.3 Segretario Generale e/o Dirigenza
 - 3.2.1.4 Ufficio Certificazione
 - 3.2.1.5 Ufficio Controlli
 - 3.2.2 Comitato di Certificazione
- 3.2.3 Unioncamere Liguria
 - 3.2.3.1 Presidente
 - 3.2.3.2 Comitato di Coordinamento
- 3.2.4 Comitato Ricorsi

4. ELENCHI DEI SOGGETTI DELLA FILIERA

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI E REQUISITI DI CONFORMITA'

- 5.1 Soggetti
- 5.2 Procedura di riconoscimento
- 5.3 Validità del riconoscimento
- 5.4 Variazioni
- 5.5 Recesso o cessazione
- 5.6 Requisiti di conformità
- 5.7 Obblighi dei soggetti

6. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

- 6.1 Adempimenti ed autocontrollo del Produttore
- 6.2 Adempimenti ed autocontrollo del Confezionatore

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

7. ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

- 7.1 Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
 - 7.1.1 Produttore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
 - 7.1.2 Confezionatore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
 - 7.1.3 Emissione Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile
- 7.2 Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.1 Produttore - Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.2 Confezionatore - Controllo ispettivo in fase di avvio
- 7.3 Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.1 Produttore - Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.2 Confezionatore - Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso
- 7.4 Verifiche supplementari

8. ATTIVITA' DI CONTROLLO ANNUALE SUL PRODOTTO

- 8.1 Controllo sul lotto atto alla trasformazione
- 8.2 Controllo sul lotto di confezionamento

9. PROCEDURE DI APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

- 10.1 Non Conformità
- 10.2 Gravità delle non conformità
- 10.3 Gestione delle non conformità
- 10.4 Trattamento non conformità
- 10.5 Azione Correttiva

11. RICORSI

12. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO - Tabella 3

- B1 Richiesta di inserimento sistema di controllo "Basilico Genovese" DOP
- B2 Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna Produttiva e di Confezionamento
- B3 Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile
- B5 Denuncia di Produzione/Confezionamento
- ODC1 Verbale di Verifica ispettiva
- ODC3 Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile
- ODC4 Attestazione di Conformità del lotto

ABBREVIAZIONI

- C Conformità.
- CCIAA Camere di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Genova, Imperia, La Spezia, Savona
- DOP Denominazione d'Origine Protetta.
- MIPAAF Ministero delle Politiche Agricola Alimentari e Forestali
- NC Non Conformità.
- ODC Organismo di Controllo
- PC Punti di conformità del Paragrafo 5.3
- PDC Piano di Controllo
- TC Tecnico Controllore delle CCIAA-ODC che effettua i controlli di conformità.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E RIFERIMENTI NORMATIVI

1.1 Scopo del documento

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dalle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, coordinate dall'Unioncamere Liguria, quali Autorità di controllo (di seguito denominate CCIAA-ODC) per svolgere l'attività di verifica di conformità e certificazione della Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) "Basilico Genovese".

1.2 Campo di applicazione

Il presente documento si applica a tutti i Soggetti che intendono far parte della filiera produttiva della DOP "Basilico Genovese", conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati dalle CCIAA-ODC, previsti dal presente Piano di Controllo.

1.3 Riferimenti Normativi

- **Legge 20 aprile 1976, n. 195 e successive modificazioni** (capo I "sementi per le colture erbacee ortive e capo II "materiali di moltiplicazione da fiore e da orto").
- **Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992**, attuazione della direttiva 89/395/CEE e della Direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.
- **Decreto ministeriale 18 dicembre 1997** relativo alle strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53.
- **Decreto ministeriale 29 maggio 1998** "Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni geografiche protette.
- **Decreto ministeriale 15 aprile 2013** "Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari" (G.U. n. 97 del 26 aprile 2013).
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14.
- **Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 15 aprile 2004 (prot. n. 62570)**, con cui è stata inviata alla Commissione europea DG Agricoltura la versione definitiva del Disciplinare di Produzione della DOP "Basilico Genovese" ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/92.
- **Regolamento (CE) 852/2004 del 29 aprile 2004** concernente l'igiene dei prodotti alimentari e alle relative Linee guida recepite con Deliberazione della Giunta Regionale 20.04.2006, n. 386.
- **Regolamento (CE) n. 1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le Direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

- **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Regolamento (CE) n. 1623/2005** della Commissione Europea dello 04.10.2005 che completa l'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96 per quanto riguarda l'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette tra le quali Basilico Genovese (DOP).
- **Decreto ministeriale 14 febbraio 2006**, Designazione delle Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia coordinate dalla Unioncamere Liguri, quali autorità pubbliche incaricate di effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Basilico Genovese" registrata in ambito Unione europea ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2081/92.
- **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n. 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa.
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 8 novembre 2007 (prot. n. 0020881)** al Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP avente per oggetto "Etichettatura".
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 29 novembre 2007 (prot. n. 22897)**, avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 30 novembre 2007 (prot. n. 22966)**, avente per oggetto: separazioni delle produzioni agroalimentari a Denominazione Protette da quelle generiche.
- **Decreto Direttivo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 28 gennaio 2008** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela "Basilico Genovese" DOP e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
- **Decreto Direttivo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 12 febbraio 2009** relativo alla proroga dell'autorizzazione rilasciata alle Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia, coordinate dalla Unioncamere Liguria, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Basilico Genovese".
- **Decreto Direttivo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 22 dicembre 2009** relativo al rinnovo della designazione delle "Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia, coordinate dalla Unioncamere Liguria", ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Basilico Genovese", registrata in ambito Unione europea ai sensi del regolamento (CE) n. 510/06.
- **Regolamento (UE) n. 611/2010 della Commissione del 12 luglio 2010** recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Basilico Genovese (DOP)".
- **Provvedimento del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 21 luglio 2010** relativo alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Basilico Genovese" registrata in qualità di denominazione di

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 1623 della Commissione del 4 ottobre 2005 (G.U. n. 176 del 30 luglio 2010).

- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 20 gennaio 2011 (prot. n. 1308)**, avente per oggetto: Attività di controllo in ambito DOP e IGP.
- **Decreto 15 marzo 2011** relativo alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela Basilico Genovese DOP a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, per la DOP Basilico Genovese
- **Regolamento (CE) n. 1151/2012** del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 05 ottobre 2012 (prot. n. 25742)**, avente per oggetto: utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf sui prodotti DOP/STG/IGP.
- **Decreto del 20 dicembre 2012** relativo alla proroga delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia, coordinate da Unioncamere Liguria ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta "Basilico Genovese", registrata in ambito Unione europea ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile

Atto mediante il quale le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione dichiarano che la Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile (mod. B3) riporta i quantitativi produttivi del mese in oggetto in modo conforme rispetto ai limiti produttivi previsti sia dal disciplinare di produzione che dal dispositivo di controllo della DOP "Basilico Genovese".

Attestazione di Conformità del lotto

Atto mediante il quale le CCIAA - ODC Ufficio Certificazione dichiarano che un lotto di prodotto atto alla trasformazione o un lotto di confezionamento di una partita di basilico rispetta le prescrizioni riportate nel presente PDC, approvato dalle Autorità competenti.

Autocontrollo

Verifica dei requisiti di conformità della DOP "Basilico Genovese" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza

Per Autorità di vigilanza si intendono il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato per il Controllo Qualità (ICQ), la Regione Liguria.

Azione correttiva

Insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Confezionatore

Si definisce Confezionatore il responsabile dell'azienda che confeziona "Basilico Genovese" DOP, conformemente al presente PDC. Il Confezionatore può coincidere con l'altro soggetto della filiera (Produttore).

Controllo di Conformità

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

L'attività di controllo di conformità rappresenta l'atto mediante il quale la CCIAA - ODC Ufficio Controlli verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP "Basilico Genovese", specificati nel Disciplinare, ai fini del rilascio dell'Attestazione di Conformità.

Disciplinare

Documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori e i procedimenti necessari alla realizzazione del Basilico Genovese DOP.

Elenco Confezionatori

Elenco istituito ed aggiornato presso le CCIAA - ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori e tenuto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore, i dati relativi all'ubicazione dei locali adibiti al confezionamento (stoccaggio, etichettatura).

Elenco Produttori

Elenco istituito e gestito presso le CCIAA - ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dai Produttori e tenuto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore, i dati catastali degli appezzamenti coltivabili, le aree coltivabili in pieno campo, le aree coltivabili in serra, l'identificazione delle serre.

Esclusione prodotto

Atto mediante il quale le CCIAA - ODC Ufficio Certificazione esclude il prodotto dalla DOP "Basilico Genovese".

Lotto di prodotto atto alla trasformazione

Il lotto di prodotto atto alla trasformazione corrisponde alla produzione giornaliera di Basilico Genovese DOP raccolto e destinato dal produttore all'attività di trasformazione, ai sensi dell'art. 13 – "Lotto" del Decreto Lgs. 27.01.1992 n. 109 - *Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*.

Lotto di Confezionamento

Il lotto di confezionamento rappresenta la quantità globale di Basilico Genovese DOP confezionata giornalmente dall'operatore, ai sensi dell'art. 13 – "Lotto" del Decreto Lgs. 27.01.1992 n. 109 - *Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari*.

Non Conformità Gravi

Per non conformità gravi si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per il prodotto.

Non Conformità Lievi

Per non conformità lievi s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per il prodotto.

Partita di Basilico

Quantità omogenea di basilico per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Produttore

Si definisce Produttore il responsabile della conduzione dei terreni che realizza le produzioni basilico fresco conformi alle specifiche del presente PDC. Il Produttore può coincidere con l'altro soggetto della filiera (Confezionatore).

Soggetti

Produttore e/o Confezionatore che presenta alla CCIAA-ODC Ufficio Controlli la richiesta di adesione al sistema dei controlli attraverso la presentazione del **mod. B1, "Richiesta di inserimento sistema di controllo"**.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

Zona di Produzione

Zona delimitata per la produzione della DOP "Basilico Genovese", così come descritta al PC 1 della Tabella 1.

3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

3.1 Sede

La sede operativa dell'attività di controllo è rappresentata dalla sede delle singole Camere di Commercio liguri (CCIAA-ODC), quali Autorità di controllo, in cui è organizzata come specificato al punto 3.2.

Il coordinamento dell'attività delle singole Camere di Commercio nonché la tenuta degli elenchi dei soggetti a livello regionale è svolto presso l'Unioncamere Liguria tramite apposito Comitato di cui al successivo punto 3.2.2.

3.1.1 Sedi camerali

Camera di Commercio di Genova,	Via Garibaldi 4	16124 GENOVA
Camera di Commercio di Imperia,	Via T. Schiva 29	18100 IMPERIA
Camera di Commercio di La Spezia,	Via Veneto 28	19100 LA SPEZIA
Camera di Commercio di Savona,	Via Quarda Superiore 16	17100 SAVONA

3.1.2 Sede Unioncamere Liguria

Unioncamere Liguria,	Via San Lorenzo 15	16123 GENOVA
----------------------	--------------------	--------------

3.2 Organizzazione

3.2.1 Camere di Commercio

Per lo svolgimento dell'attività di controllo ciascuna CCIAA - ODC si avvale delle funzioni esplicitate a ciascun livello dai seguenti soggetti:

3.2.1.1 Presidente

Ha la rappresentanza legale dell'Ente.

3.2.1.2 Giunta Camerale

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo ed in particolare il Piano di controllo.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.

Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema.

3.2.1.3 Segretario Generale e/o Dirigenza

Gestisce il budget gestionale.

Incarica il Responsabile dell'Ufficio Certificazione ed il Responsabile dell'Ufficio Controlli

3.2.1.4 Ufficio Certificazione

Emette i certificati.

Comunica alle aziende le decisioni assunte dal Comitato di Certificazione.

Propone al Comitato di Certificazione l'emissione dei pareri di non conformità rilevati dall'Ufficio Controlli.

Propone al Comitato di Certificazione le azioni correttive nei confronti delle non conformità secondo quanto definito dal Piano di Controllo.

È responsabile della gestione degli elenchi.

Elabora e propone i documenti pianificatori come il Piano di Controllo.

Sorveglia e verifica l'operato dell'Ufficio Controlli.

3.2.1.5 Ufficio Controlli

Gestisce i rapporti con il pubblico.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Predisporre ed elabora i certificati.

Predisporre le verifiche aziendali previste dal Piano di Controllo, utilizzando allo scopo personale qualificato.

Effettua verifiche documentali valutando modulistica e verbali di visita ispettiva, rilevando eventuali non conformità.

Propone al Comitato di Certificazione l'emissione dei pareri di non conformità rilevati dall'Ufficio Controlli.

Propone al Comitato di Certificazione le azioni correttive nei confronti delle non conformità secondo quanto definito dal Piano di Controllo.

Coordina e sorveglia l'operato dei Tecnici Controllori e ne valuta l'efficacia.

3.2.2 Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione provinciale ha il compito di valutare ed approvare tutti i provvedimenti che assumerà la CCIAA – ODC. Il Comitato di Certificazione dovrà valutare i verbali di visita ispettiva redatti dai tecnici controllori e gli esiti delle analisi organolettiche e chimico-fisiche per la certificazione, ed inoltre dovrà valutare ed accertare eventuali non conformità rilevate dagli Uffici della CCIAA-ODC.

Il Comitato di Certificazione è rappresentativo delle parti interessate raggruppate in produttori agricoli, consumatori ed Organismo di controllo e pertanto costituito da un rappresentante provinciale della produzione, un rappresentante provinciale dei consumatori, un rappresentante della CCIAA-ODC territorialmente competente, rispettivamente nominati dalle Associazioni di categoria del comparto agricolo, dalle Associazioni dei consumatori e dalle CCIAA-ODC.

3.2.3 Unioncamere Liguria

Unioncamere Liguria svolge la funzione amministrativa contabile e di coordinamento.

3.2.3.1 Presidente

Ha la rappresentanza legale dell'Ente.

3.2.3.2 Comitato di Coordinamento

Il Comitato di Coordinamento è composto da cinque soggetti, quattro rappresentanti delle singole CCIAA e un rappresentante dell'Unioncamere Liguria con funzioni di Presidente, inoltre da un funzionario Unioncamere con funzioni di Segretario. Possono intervenire alle sedute, con sola funzione consultiva, rappresentanti del Consorzio di Tutela e della Regione Liguria esperti o altri soggetti convocati all'uopo dal Presidente.

Il Comitato di Coordinamento è l'interlocutore diretto per la corrispondenza con il MIPAAF, raccoglie e tiene gli elenchi a livello regionale e i documenti ufficiali relativi all'attività di controllo trasmessi dalle singole CCIAA - ODC e li invia al MIPAAF. Coordina l'attività amministrativa ed informatica degli Uffici Certificazione e Controlli delle singole CCIAA - ODC.

3.2.4 Comitato Ricorsi

Il Comitato Ricorsi svolge la funzione di organo di riesame avverso le decisioni assunte dall'Ufficio Certificazione della CCIAA – ODC nei confronti degli operatori della filiera DOP.

In particolare, assume decisioni in ordine a ricorsi circa le modalità di conduzione e gli esiti dei controlli documentali e delle verifiche ispettive condotte presso le aziende.

Il Comitato Ricorsi decide, rigettando od accogliendo il ricorso avverso le decisioni dall'Ufficio Certificazione della CCIAA – ODC.

Tale Comitato è composto da quattro componenti in rappresentanza delle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona nominati dalle stesse Camere di Commercio, ed un funzionario dell'Unioncamere Liguria che svolge funzioni di Segretario.

Il Comitato elegge al proprio interno il Presidente.

Alle sedute del Comitato Ricorsi possono altresì partecipare, senza diritto di voto, il personale camerale della Struttura di Controllo, esperti o altri soggetti convocati all'uopo dal Presidente.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente. Il Comitato Ricorsi è tenuto a concludere il procedimento entro il termine massimo di 30 giorni dalla presentazione dell'opposizione.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

4. ELENCHI DEI SOGGETTI DELLA FILIERA

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso le CCIAA - ODC: l'Elenco Produttori e l'Elenco Confezionatori.

Questi elenchi costituiscono la premessa ai fini della rintracciabilità del "Basilico Genovese" DOP.

L'iscrizione a questi elenchi viene rilasciata dalla CCIAA - ODC come conseguenza da parte dell'operatore dell'assoggettamento al Piano di Controllo.

Tali Elenchi gestiti e curati dalla CCIAA - ODC devono rispettivamente indicare nel caso dell'**Elenco Produttori**:

- i dati del Produttore;
- i dati catastali degli appezzamenti coltivabili ;
- le aree coltivabili in piena area;
- le aree coltivabili in coltura protetta - serre;
- l'identificazione delle serre.

Nel caso dell'**Elenco Confezionatori** è necessario indicare:

- i dati del Confezionatore;
- l'ubicazione dei locali adibiti al confezionamento (stoccaggio, etichettatura, imballaggio).

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI E REQUISITI DI CONFORMITÀ

5.1 Soggetti

I Soggetti individuati come potenzialmente presenti nella filiera produttiva della DOP "Basilico Genovese" sono rappresentati dal Produttore e dal Confezionatore, come definiti rispettivamente al punto 2 del Piano dei controlli.

In caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare alla CCIAA-ODC la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP, con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati, i quali dovranno comunque far pervenire alla CCIAA-ODC le proprie personali adesioni al sistema dei controlli attraverso il Consorzio stesso.

5.2 Procedura di riconoscimento

I richiedenti che intendono far parte ed usufruire della DOP "Basilico Genovese" si assoggettano ai controlli di conformità del presente Piano di Controllo.

I produttori che intendono produrre "Basilico Genovese", ed i confezionatori che intendono confezionarlo e quindi commercializzarlo, devono far pervenire alle CCIAA - ODC Ufficio Certificazione l'adesione al sistema dei controlli e la dichiarazione di assoggettamento alle prescrizioni previste nel presente Piano, attraverso la compilazione del modello "Richiesta di inserimento sistema di controllo" (mod. B.1) corredato dei allegati necessari.

Ricevuta la domanda e i relativi allegati, la CCIAA-ODC verifica l'adeguatezza, la completezza e la conformità della richiesta. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Organismo di controllo invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

Se entro 15 giorni lavorativi il richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo delle CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC.

In caso di valutazione positiva della richiesta la CCIAA-ODC predispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento, a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del richiedente nel relativo elenco dei soggetti della filiera di produzione della DOP "Basilico Genovese".

In caso di esito negativo informa il richiedente di tutte le carenze significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro 15 giorni lavorativi il richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo delle CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alle CCIAA - ODC.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

L'istruttoria di riconoscimento ha una durata massima di 60 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta. La produzione e il confezionamento del Basilico Genovese DOP potrà avvenire solo dopo la conclusione del procedimento di assoggettamento.

Inoltre, **annualmente** l'operatore iscritto al rispettivo Elenco (Elenco Produttori e/o Elenco Confezionatori) deve confermare la sua volontà di assoggettamento al sistema attraverso l'invio del modello "Assoggettamento e Denuncia annuale di inizio campagna produttiva e di confezionamento" (mod. B2), che prevede la notifica di convalida di assoggettamento annuale al sistema dei controlli della DOP "Basilico Genovese".

5.3 Validità del riconoscimento

Allo scadere del triennio dell'autorizzazione del sistema di controllo e certificazione DOP "Basilico Genovese" a seguito della notifica da parte dell'ODC – CCIAA della nuova autorizzazione MIPAAF, i soggetti restano inseriti negli Elenchi DOP "Basilico Genovese" nelle differenti figure per cui hanno richiesto l'inserimento. I soggetti possono recedere dal sistema DOP "Riviera Ligure" trasmettendo all'ODC – CCIAA la comunicazione di recesso.

Inoltre, ogni 3 anni verrà predisposto un elenco dei soggetti (Produttori e Confezionatori) che non hanno svolto attività legate alla filiera della DOP "Basilico Genovese" a cui, se ancora interessati a rimanere iscritti nel sistema di controllo DOP, sarà chiesto il pagamento di una tariffa per il mantenimento dell'iscrizione nei relativi elenchi. Coloro che non saranno più interessati all'iscrizione nella filiera DOP potranno essere cancellati.

Qualora il soggetto interessato dalla cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione dovrà ripresentare la domanda (mod. B1) ed essere sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

5.4 Variazioni

Eventuali variazioni rispetto alla domanda di assoggettamento e relativa documentazione allegata devono essere comunicate per scritto all'Organismo di controllo entro 15 giorni lavorativi dal loro verificarsi.

L'Organismo di controllo svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia ancora i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti della filiera di produzione della DOP Basilico Genovese.

L'eventuale aggiunta di nuovi terreni/serre e il trasferimento dell'unità locale di confezionamento verrà sottoposta alle medesime verifiche e tempistiche previste per la procedura di riconoscimento (punto 5.2).

5.5 Recesso o cessazione

I soggetti possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, dandone comunicazione all'Organismo di controllo.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 15 giorni lavorativi dal suo verificarsi utilizzando il modello B1.

L'operatore che ha comunicato la richiesta di recesso/cessazione è cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti, qualora intendesse partecipare nuovamente alla filiera, dovrà ripresentare la domanda (mod. B1) ed essere sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

5.6 Requisiti di conformità

In Tabella 1 viene riportato l'elenco dei requisiti di conformità individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della DOP "Basilico Genovese" sulla base del Disciplinare e della necessità di garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

Punti di Conformità (PC) – Tabella 1

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	COLTIVAZIONE Zona ed epoca di produzione (art. 3 del Disciplinare)	Produttore	La zona di produzione del "Basilico Genovese" DOP è delimitata al solo versante tirrenico del territorio amministrativo della Regione Liguria con delimitazione individuabile nello spartiacque. Nella stessa zona deve avvenire il condizionamento, garantendo in tal modo la rintracciabilità e il controllo della denominazione e preservando le caratteristiche qualitative del prodotto, facilmente deteriorabile. Le produzioni sono realizzabili durante tutto l'arco dell'anno.
2	COLTIVAZIONE Sementi (art. 2, comma 1, del Disciplinare)	Produttore	I sementi impiegabili per la produzione del "Basilico Genovese" DOP devono appartenere alla specie " <i>Ocimum basilicum L.</i> ", di ecotipi o selezioni autoctone.
3	COLTIVAZIONE Caratteristiche di coltivazione (art. 5 – sottotitolo "Terreno e ambienti di coltivazione", commi 4,5,6,7 del Disciplinare)	Produttore	La coltivazione del "Basilico Genovese" DOP può essere effettuata nei seguenti ambienti di coltivazione: in ambiente protetto e in pieno campo. In ambiente protetto la coltivazione può essere svolta tutto l'anno purché venga assicurata una ventilazione continua 24 ore/giorno, rinnovando l'intero volume di aria contenuta nella serra almeno 2 volte/ora dal tramonto al sorgere del sole e almeno 20 volte/ora dal sorgere del sole al tramonto. Tale ricambio di aria deve essere garantito dall'opportuna gestione delle aperture di ventilazione e, nel periodo invernale, eventualmente anche con il contributo dell'impianto di riscaldamento di soccorso. Sono esplicitamente escluse dal presente disciplinare serre insect – proof, o serre che non garantiscono gli scambi di aria sopra indicati come minimi. La coltivazione del "Basilico Genovese" DOP in ambiente protetto può essere eseguita sia su bancale, sia in piena terra. È vietata la produzione di "Basilico Genovese" DOP su substrati privi di terreno naturale. Nel caso di coltivazione su bancale, il terreno di coltivazione deve essere quello naturale prelevato nella stessa area in cui insiste l'azienda. In particolare, al fine di restituire al terreno naturale trasposto su bancale le caratteristiche fisiche proprie, è ammesso miscelare ammendanti minerali in percentuale non superiore al 20% in volume. È vietato l'uso del bromuro di metile per la disinfezione del terreno.
4	COLTIVAZIONE Elenco Produttori (art. 5, comma 1, e art. 6, comma 2, del Disciplinare)		I produttori in regola con i requisiti del disciplinare di produzione, che intendono assoggettarsi al sistema della DOP "Basilico Genovese", devono iscriversi all'Elenco Produttori, gestito dall'ODC.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

5	COLTIVAZIONE Denuncia annuale di inizio campagna (art. 5, comma 1, del Disciplinare)	Produttore	I produttori, iscritti all'Elenco Produttori (vedi PC 4), devono denunciare annualmente all'ODC e comunque prima dell'inizio dell'attività di semina (nel caso di semina continua in coltura protetta entro il 31 dicembre dell'anno precedente): - le superfici da investire distinte in piena area, coltura protetta; - la varietà di semente utilizzata, tipologia produttiva (consumo fresco/per la trasformazione).
6	COLTIVAZIONE Caratteristica della pianta (art. 2 del Disciplinare)	Produttore	La pianta deve avere le caratteristiche di seguito elencate: - altezza da media a molto alta e portamento espanso o cilindrico; - densità del fogliame classificabile nelle classi di espressione intermedie (medio-bassa, media, medio-alta) e non nelle classi estreme (bassa o alta); - forma della foglia ellittica; - bollosità del lembo e incisioni del margine assenti/molto deboli o deboli; - piano della lamina fogliare piatto o convesso; - assenza totale di aroma di menta; - aroma intenso e caratteristico.
7	COLTIVAZIONE Denuncia di Produzione/Confezionamento (art. 5, commi 2 e 3, del Disciplinare)	Produttore	Entro il 31 gennaio dell'anno successivo alla denuncia di coltivazione il produttore si impegna a trasmettere i quantitativi effettivamente prodotti e commercializzati. È fatto divieto ai produttori di superare i quantitativi stabiliti dal disciplinare (vedi PC 8).
8	COLTIVAZIONE Resa massima consentita (art. 5, sottotitolo – "Denuncia di Produzione", comma 8, del Disciplinare)	Produttore	Le produzioni consentite di "Basilico Genovese" DOP nell'arco dell'intero anno sono: 1) Consumo fresco: - in coltura protetta 7000 piantine/mq/anno, confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 30 a 100 piantine; - in piena aria 2000 piantine/mq/anno, confezionabili in mazzetti da 3 a 10 piantine oppure in bouquet da 30 a 100 piantine . 2) Per la trasformazione: - in coltura protetta 10 Kg/mq/anno; - in piena aria 8 Kg/mq/anno.
9	COLTIVAZIONE Identificazione e tracciabilità	Produttore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle piante di basilico prodotto.
10	COLTIVAZIONE Controllo sui quantitativi prodotti (art. 7, comma 2, del Disciplinare)	Produttore	L'ODC attua il controllo sui quantitativi, prodotti a metro quadro, atti a divenire mazzetti e/o bouquet secondo i limiti delle produzioni massime (vedi PC 8).

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

11	CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dei locali adibiti al confezionamento (art. 3, comma 1, del Disciplinare)	Confezionatore	Il soggetto che vuole essere autorizzato al confezionamento del "Basilico Genovese" DOP deve avere i locali adibiti al confezionamento ubicati nella zona indicata al PC 1.
12	CONFEZIONAMENTO Elenco Confezionatori (art. 5, comma 1, e art. 6, comma 2, del Disciplinare)	Confezionatore	I confezionatori in regola con i requisiti del disciplinare di produzione e del seguente Piano dei controlli, che intendono assoggettarsi al sistema della DOP "Basilico Genovese", devono iscriversi all'Elenco Confezionatori, gestito dall'ODC.
13	CONFEZIONAMENTO Denuncia annuale di inizio campagna (art. 5, comma 1, del Disciplinare)	Confezionatore	I Confezionatori, iscritti all'Elenco Confezionatori (vedi PC 12), devono denunciare annualmente all'ODC, e comunque prima dell'inizio dell'attività di confezionamento, le dimensioni massime del mazzetto e del bouquet che si intende adottare.
14	CONFEZIONAMENTO Identificazione e tracciabilità	Confezionatore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità dei mazzetti e/o bouquet di basilico confezionato e commercializzato.
15	CONFEZIONAMENTO Controllo sui quantitativi confezionati (art. 7, comma 2, del Disciplinare)	Confezionatore	L'ODC controlla le confezioni massime di mazzetti e/o bouquet conseguibili sulla base delle produzioni a metro quadro.
16	CONFEZIONAMENTO Denuncia di Produzione/Confezionamento (art. 5, commi 2 e 3, del Disciplinare)	Confezionatore	Entro il 31 gennaio dell'anno successivo alla denuncia di confezionamento iniziale il confezionatore si impegna a trasmettere i quantitativi effettivamente prodotti e commercializzati. È fatto divieto ai confezionatori di superare i quantitativi stabiliti dal disciplinare (vedi PC 8).
17	IMMISSIONE AL CONSUMO Confezionamento (art. 8 del Disciplinare)	Produttore/ Confezionatore	<p>1) Basilico da commercializzare fresco: La pianta intera è confezionata a mazzi con almeno due coppie di foglie vere (in particolare una coppia di foglie vere completamente distesa e la seconda in fase di formazione) e, al massimo con quattro coppie di foglie vere. Sono identificabili due tipologie di mazzi: il mazzo piccolo o "mazzetto" e il mazzo grande o "bouquet". Il mazzetto è composto da 3 a 10 piante intere complete di radici, è confezionato con carta per alimenti contrassegnata dalla dicitura "BASILICO GENOVESE DOP", dal simbolo comunitario della DOP e dal logo del prodotto come descritto al PC 18, ed è legato singolarmente. Mazzi di maggiori dimensioni rientrano nella tipologia del "bouquet"; un bouquet è costituito dall'equivalente numero di piante contenute in 10 mazzetti e vengono confezionati in modo analogo. Non è vincolante il peso del prodotto bensì il numero delle piante. Nella preparazione dei mazzi è consentita l'utilizzazione di materiale inerte da porre a contatto con le radici al solo fine di evitare una precoce disidratazione delle piantine in esso contenute.</p> <p>2) Basilico per la trasformazione:</p>

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

		Per la trasformazione artigianale e/o industriale è necessario impiegare porzioni di piante integre con massimo quattro copie di foglie vere. Il basilico dovrà essere avviato alla trasformazione unitamente alla documentazione fiscale relativa, che dovrà riportare la definizione DOP.						
18	IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni per l'imballaggio (art. 8 del Disciplinare)	<p>Confezionatore</p> <p>Gli imballaggi per contenere i singoli mazzi o gli eventuali sacchetti devono essere in materiale conforme alle normative vigenti e devono essere contrassegnati con la dicitura "BASILICO GENOVESE DOP", con il simbolo comunitario della DOP, con il marchio aziendale completo, e con il logo del prodotto (vedi PC 18).</p> <p>L'identificazione aziendale dovrà avere dimensioni e posizionamento che la rendano sufficientemente evidente in rapporto al simbolo comunitario della DOP ed al logo del prodotto.</p> <p>Il logo identificativo del Basilico Genovese DOP è costituito da una forma circolare della stessa dimensione del simbolo comunitario della DOP. Nella corona circolare esterna è inserita la dicitura per esteso BASILICO GENOVESE (blu reflex su sfondo bianco) ed evidenziato al centro l'acronimo DOP (blu reflex su sfondo giallo Pantone 109).</p> <p>Completano il marchio, la forma stilizzata della regione Liguria (contorno blu reflex con interno bianco) posizionata nel semicerchio inferiore leggermente debordante a sinistra, ancora sotto, in parziale sovrapposizione della circonferenza esterna, compare una piantina stilizzata di basilico (di colore verde Pantone 368) composta da tre coppie di foglie a dimensione decrescente dall'esterno all'interno.</p> <p>I tre elementi che ne caratterizzano il prodotto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il sole (in giallo) elemento di vitalità, primario ed essenziale per ogni coltivazione; - la Liguria (in blu) territorio di produzione, ricco, fertile e bagnato dal mare; - il Basilico (in verde) segno di naturalità, genuinità e qualità del prodotto DOP. <p>L'immagine potrà essere utilizzata anche in monocromia.</p> <p>Il font utilizzato per la scritta è Arial Black in grassetto, dello stesso blu utilizzato per la Liguria, le misure sono 6 pt. per la scritta "Basilico Genovese" e 6,5 pt. per la scritta "DOP".</p> <div style="text-align: center;">  </div> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">  PANTONE 368 (unico color pantone da aggiungere) </td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">  PANTONE 109 (utilizzato per la denominazione di origine protetta) </td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">  BLU REFLEX (utilizzato per la denominazione di origine protetta) </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;"> Cyano 05 Magenta 0 Yellow 100 Black 0 </td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;"> Cyano 0 Magenta 10 Yellow 90 Black 0 </td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;"> Cyano 100 Magenta 80 Yellow 0 Black 0 </td> </tr> </table>	 PANTONE 368 (unico color pantone da aggiungere)	 PANTONE 109 (utilizzato per la denominazione di origine protetta)	 BLU REFLEX (utilizzato per la denominazione di origine protetta)	Cyano 05 Magenta 0 Yellow 100 Black 0	Cyano 0 Magenta 10 Yellow 90 Black 0	Cyano 100 Magenta 80 Yellow 0 Black 0
 PANTONE 368 (unico color pantone da aggiungere)	 PANTONE 109 (utilizzato per la denominazione di origine protetta)	 BLU REFLEX (utilizzato per la denominazione di origine protetta)						
Cyano 05 Magenta 0 Yellow 100 Black 0	Cyano 0 Magenta 10 Yellow 90 Black 0	Cyano 100 Magenta 80 Yellow 0 Black 0						

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

19	IMMISSIONE AL CONSUMO Altre indicazioni dell'imballaggio	Confezionatore	<p>Il prodotto "Basilico Genovese" DOP commercializzato deve riportare sulla confezione le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Denominazione registrata: "Basilico Genovese"; - Tipologia di protezione: <i>Denominazione di origine protetta</i> (oppure l'acronimo D.O.P.); - Logo comunitario della DOP ai sensi del Regolamento CE 14 dicembre 2006, n. 1898/2006 e successive modifiche; - Garanzia ministeriale: "Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf" oppure "Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" - Logo del prodotto descritto al PC 18; - Indicazioni già previste dalla normativa vigente.
----	---	----------------	---

5.7 Obblighi dei soggetti

I soggetti sottoposti a controllo devono:

- Rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di DOP;
- Rispettare quanto previsto dal presente PDC;
- Conservare tutta la documentazione per almeno 5 anni e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dall'Organismo di controllo.
- Garantire al personale incaricato al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- Rendere disponibile al personale incaricato al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- Adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

6. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

L'autocontrollo corrisponde alle attività di verifica, registrazione svolte da Produttori e Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera sono originate le relative registrazioni, che vengono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dall'Organismo di controllo.

Per quanto riguarda la modulistica che gli operatori devono utilizzare per le varie registrazioni, sempre se non si tratta di modulistica obbligatoria (elencata al paragrafo 12) predisposta dalla CCIAA-ODC, l'operatore ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi contengano i requisiti minimi richiesti dal presente Piano di controllo (da aggiornare entro 3 giorni lavorativi dalle operazioni effettuate).

6.1 Adempimenti ed autocontrollo del Produttore

Requisito di base dei terreni e dei locali per l'ammissione del prodotto orticolo fresco da essi ottenuto alla DOP "Basilico Genovese" è l'inserimento nel sistema di controllo delle CCIAA - ODC relativo alla DOP stessa.

A tale scopo il Produttore invia alle CCIAA - ODC il modello "Richiesta di inserimento sistema di controllo" (mod. B1), debitamente compilato e firmato con firma autenticata a norma di legge, corredato dei necessari allegati.

Ogni anno il produttore prima dell'inizio dell'attività deve confermare all'ODC – Ufficio Controlli il suo assoggettamento presentando il modello "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna produttiva e di confezionamento" (mod. B2), che include la notifica di convalida di assoggettamento annuale al sistema dei controlli della DOP Basilico Genovese.

Il Produttore inoltre con il mod. B2 s'impegna ad identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Basilico Genovese", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato temporalmente o spazialmente il prodotto atto alla denominazione da quello generico.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati con il mod. B1 devono essere oggetto di una Comunicazione di Variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello "Richiesta di inserimento al sistema di controllo" (mod. B1), nell'opzione "Comunicazione di Variazione", entro 15 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 15 giorni dal suo verificarsi utilizzando il medesimo mod. B1, sempre nell'opzione "Comunicazione di Variazione", specificando la causa di variazione con l'indicazione "Cessazione".

Il Produttore, regolarmente iscritto all'Elenco Produttori, avente gli appezzamenti regolarmente inseriti nel sistema di controllo delle CCIAA - ODC, deve:

- Comunicare preventivamente ogni anno alla data della prima semina (nel caso di semina continua in coltura protetta entro il 31 dicembre dell'anno precedente), attraverso l'invio del modello "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna produttiva e di confezionamento" (mod. B2): la superficie da investire, la data della prima semina e la data presumibile per il raccolto dalle coltivazioni in serra e/o piena area, la modalità di coltivazione (se in coltura protetta - serra e/o in piena area, indicando le superfici adibite alla coltivazione dichiarata), i quantitativi che presume realizzare (n. piante per il consumo fresco e/o i chilogrammi atti alla trasformazione, rispettivamente dalle colture in serra e/o piena area), la varietà di semente impiegata, la destinazione del raccolto ottenuto: se confezionato in proprio e/o vendere le piante a soggetto terzo Confezionatore e/o destinare alla trasformazione (eseguita in proprio e/o affidata a soggetto terzo acquirente).
Nel caso di semina in coltura protetta l'operatore può indicare nello spazio "prima semina" la dicitura "semina continua", ed anche che la relativa raccolta avverrà in modo continuativo senza soluzione di continuità.
- Comunicare alla CCIAA – ODC, entro 15 gg. dalla fine di ogni mese in cui si è raccolto, attraverso l'invio del modello "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3), i quantitativi di basilico raccolto nel mese dichiarato. Nel modello l'operatore deve specificare: i riferimenti aziendali (ragione sociale, numero identificativo del soggetto iscritto al rispettivo Elenco); il mese oggetto della dichiarazione; il quantitativo raccolto atto al confezionamento (n. piante di basilico) e/o atto alla trasformazione (kg. di basilico), confermando di aver svolto l'attività descritta in conformità al disciplinare di produzione ed al relativo piano di controllo della DOP "Basilico Genovese", e di aver rispettato l'obbligo di mantenere separati spazialmente o temporalmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a DOP.
- Identificare il basilico DOP raccolto atto al confezionamento e/o alla trasformazione.
- Identificare nella documentazione fiscale relativa alla vendita delle partite di basilico atte al confezionamento e/o atte alla trasformazione la dicitura "*Basilico Genovese DOP*", i quantitativi e la destinazione.
- Rispettare le caratteristiche di coltivazione previste dal disciplinare di produzione
- Verificare in autocontrollo le caratteristiche organolettiche del basilico

Il produttore, iscritto al sistema, deve inoltre:

- Rispettare i limiti delle produzioni consentite nell'arco dell'intero anno, previsti dal disciplinare di produzione all'art. 5, sottotitolo – "*Denuncia di produzione*", comma 8, del disciplinare (vedi anche PC 8, tabella 1 del Piano di Controllo), ossia può produrre:
 - 1) per il **consumo fresco**:
 - una *produzione massima* di 7.000 piantine per mq/anno in coltura protetta;
 - una *produzione massima* di 2000 piantine per mq/anno in piena aria.
 - 2) per la **trasformazione**:
 - una *produzione massima* di 10 chilogrammi per mq/anno in coltura protetta;
 - una *produzione massima* di 8 chilogrammi per mq/anno in piena aria.
- Tenere apposito "registro vendite", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente la data di vendita, la quantità venduta (numero di piante o chilogrammi di prodotto), il lotto del prodotto raccolto atto al confezionamento o alla trasformazione, che può coincidere con la data di raccolta, l'identificativo numerico o nominativo della superficie interessata da raccolta ed i riferimenti aziendali dell'acquirente;
- Comunicare alla CCIAA - ODC entro il 31 gennaio dell'anno successivo, attraverso l'invio del modello "Denuncia di Produzione/Confezionamento" (mod. B5), i quantitativi totali raccolti dell'anno precedente destinati al consumo fresco (indicando le piantine confezionate in proprio e quelle vendute per il confezionamento a terzi, iscritti all'Elenco Confezionatori) e/o destinati alla trasformazione artigianale e/o industriale (indicando i Kg. lavorati in proprio dall'azienda e/o venduti a soggetto terzo).

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

- il *quantitativo destinato alla trasformazione* artigianale e/o industriale deve essere costituito da porzioni di piante integre con massimo 4 coppie di foglie vere.
- Effettuare il versamento della tariffa relativa ai quantitativi totali raccolti dell'anno precedente entro il 31 gennaio dell'anno successivo e trasmettere copia della ricevuta di versamento.

6.2 Adempimenti ed autocontrollo del Confezionatore

Requisito di base del confezionatore per l'ammissione alla DOP "Basilico Genovese", è l'inserimento nel sistema di controllo delle CCIAA - ODC.

A tale scopo il Confezionatore invia alla CCIAA - ODC la "Richiesta di inserimento sistema di controllo", (mod. B1), debitamente compilato e firmato con firma autenticata a norma di legge, corredato dei necessari allegati.

Ogni anno il confezionatore prima dell'inizio dell'attività deve confermare all'ODC – Ufficio Controlli il suo assoggettamento presentando il modello "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna produttiva e di confezionamento" (mod. B2), che include la notifica di convalida di assoggettamento annuale al sistema dei controlli della DOP "Basilico Genovese".

Il Confezionatore inoltre con il mod. B2 s'impegna ad identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Basilico Genovese", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato temporalmente o spazialmente il prodotto atto alla denominazione da quello generico.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati con il mod. B1 devono essere oggetto di una Comunicazione di Variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello "Richiesta di inserimento sistema di controllo" (mod. B1), nell'opzione "Comunicazione di Variazione", entro 15 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 15 giorni dal suo verificarsi utilizzando il medesimo mod. B1, sempre nell'opzione "Comunicazione di Variazione", specificando la causa di variazione con l'indicazione "Cessazione".

Il confezionatore, regolarmente iscritto all'Elenco Confezionatori, prima di intraprendere l'attività di confezionamento deve:

- Inviare preventivamente all'OdC la data di inizio dell'attività di confezionamento, il modello "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna Produttiva e di Confezionamento" (mod. B2), in cui è indicata la pianificazione dell'attività di confezionamento che l'operatore, iscritto all'Elenco Confezionatori, intenderà realizzare per quel anno; ossia saranno indicate le n. piante necessarie alla realizzazione di n. mazzetti e/o n. bouquet che dovranno rispettare: i requisiti relativi alle peculiarità delle piante confezionate, secondo quanto sancito dall'art. 2 – "Sementi e caratteristiche della pianta" e le rispettive dimensione massime dei mazzetti e/o bouquet, secondo l'art. 8 – "Confezionamento" del Disciplinare di Produzione del "Basilico Genovese" DOP (vedi anche PC 17 tabella 1 del presente PDC).
- Inviare il materiale impiegato per l'attività di confezionamento dei mazzetti e/o bouquet nel rispetto di quanto stabilito ai PC 18 e PC 19 della tabella 1 per la valutazione della conformità da parte del Consorzio di Tutela.
- Verificare che le piantine di basilico di ciascuna partita avviate al confezionamento rispettino le caratteristiche previste dal disciplinare;
- Comunicare alla CCIAA – ODC, entro 15 giorni dalla fine di ogni mese in cui si è confezionato, attraverso l'invio del modello "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3), i quantitativi di basilico confezionati. Nel modello l'operatore deve specificare: i riferimenti aziendali (ragione sociale, numero identificativo del soggetto iscritto al rispettivo Elenco); il mese oggetto della dichiarazione; il quantitativo confezionato (n. mazzetti e/o n. bouquet di basilico), confermando di aver svolto l'attività descritta in conformità del disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo della DOP "Basilico Genovese", e di aver rispettato l'obbligo di mantenere separati spazialmente o temporalmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a DOP.

Il confezionatore, iscritto al sistema, deve inoltre:

- Rispettare le disposizioni previste per la commercializzazione del basilico dal disciplinare di produzione dello stesso, che prevedono per il confezionamento le seguenti modalità:
 - **Confezionamento a mazzetti** aventi almeno due coppie di foglie vere (in particolare una coppia di foglie vere

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

completamente distesa e la seconda in fase di formazione) e, al massimo, con quattro coppie di foglie vere. Il mazzetto è composto da 3 a 10 piantine intere complete di radici ed è confezionato con carta per alimenti contrassegnata dal marchio DOP ed è legato singolarmente;

- **Confezionamento a bouquet** costituiti con l'equivalente numero di piante contenute in 10 mazzetti e quindi confezionati in modo analogo;

- Identificare all'ingresso i quantitativi di basilico acquistati dal Produttore;
- Stoccare separatamente le piante di basilico destinate alla DOP;
- Tenere apposito "registro acquisti", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente: data di acquisto, il fornitore (riferimenti aziendali), i quantitativi acquistati;
- Tenere apposito "registro confezionamento", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente: la data di confezionamento, il numero di piante di basilico DOP impiegate, il lotto di confezionamento (può coincidere con la data di confezionamento dei mazzetti e/o bouquet di basilico DOP), la quantità confezionata (n. mazzetti e/o n. bouquet);
- Confezionare secondo le disposizioni stabilite dal paragrafo 6.3 - Garanzia sul prodotto del presente dispositivo di controllo.
- Comunicare alla CCIAA-ODC entro il 31 gennaio dell'anno successivo, tramite il modello "Denuncia di Produzione/Confezionamento" (mod. B5), i quantitativi totali confezionati nell'anno precedente (n. mazzetti e/o n. bouquet), distinguendo quelli realizzati con piante di propria produzione da quelli realizzati con piante acquistate da soggetti terzi.
- Effettuare il versamento della tariffa relativa ai quantitativi totali confezionati nell'anno precedente entro il 31 gennaio dell'anno successivo e trasmettere copia della ricevuta di versamento.

7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

7.1. Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

Il Piano di controllo prevede un controllo documentale sul 100% della modulistica trasmessa alla CCIAA-ODC.

A seguito delle verifiche documentali, in caso di rilevazione di una non conformità l'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazione istruiscono la pratica delle risultanze, sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire alla CCIAA-ODC sistematica comunicazione delle produzioni immesse nel circuito ai fini della DOP.

In caso di mancata comunicazione dei dati relativi alle quantità prodotte, approvvigionate ed immesse nel circuito tutelato richiesti entro i termini previsti, la CCIAA-ODC provvede a sollecitarne la trasmissione.

Nei casi in cui il sollecito non abbia seguito, il Comitato di Certificazione esprimerà un parere di non conformità lieve ed eseguirà una verifica ispettiva supplementare con oneri a carico dell'azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive e degli eventuali elementi di rispondenza delle produzioni.

Nel caso in cui durante la verifica ispettiva siano rilevate non conformità relative ai requisiti previsti dal disciplinare o alla tracciabilità, tali situazioni di non conformità saranno considerate gravi.

7.1.1 Produttore - Verifiche documentali presso la CCIAA - ODC

Presso la sede della CCIAA - ODC, l'Ufficio Controlli verifica il rispetto della tempistica e la conformità sui seguenti documenti:

- "Richiesta d'inserimento sistema di controllo" (mod. B1) e dei suoi allegati;
- Comunicazioni di Variazione (mod. B1) che può implicare nuovi inserimenti di superfici, modifiche alle superfici precedentemente dichiarate e cancellazioni dall'elenco per cessazione attività (entro 15 giorni dal loro verificarsi);
- "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna Produttiva e di Confezionamento" (mod. B2,);
- "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3, entro 15 gg. dalla fine del mese in cui si è raccolto);

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

- Corrispondenza fra produzione consentita e realizzata;
- "Denuncia di Produzione/Confezionamento" (mod. B5);
- Pagamento quote di controllo.

7.1.2 Confezionatore - Verifiche documentali presso la CCIAA -ODC

Presso la sede della CCIAA - ODC l'Ufficio Controlli verifica la conformità relativa a:

- "Richiesta d'inserimento sistema di controllo" (mod. B1) e dei suoi allegati;
- Comunicazione di Variazioni (mod. B1) che può implicare nuovi inserimenti di locali ed impianti adibiti al confezionamento, modifiche dei dati precedentemente dichiarati e cancellazioni dall'elenco per cessazione attività (entro 15 giorni dal loro verificarsi);
- "Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna Produttiva e di Confezionamento" (mod. B2, 30 giorni antecedenti la data di inizio dell'attività di confezionamento);
- "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3, entro 15 gg. dalla fine del mese di confezionamento);
- Corrispondenza tra il numero delle piante dichiarate atte al confezionamento e le partite di "Basilico Genovese" DOP ottenute;
- "Denuncia di Produzione/Confezionamento" (mod. B5);
- Pagamento quote di controllo.

7.1.3 Emissione Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile

L'Ufficio Controlli, ai fini di garantire la conformità dei quantitativi di basilico raccolti e/o confezionati dagli operatori immessi nel circuito della DOP "Basilico Genovese", verifica i dati inseriti nel modello "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3), attestazione basata sul principio dell'autocontrollo dell'operatore, assoggettato al sistema dei controlli della DOP "Basilico Genovese".

Verificato che la produzione mensile rispetti i limiti della resa massima previsti ai PC 8, PC 10 e PC 15 tabella 1, l'Ufficio Certificazione attesta la conformità dei quantitativi raccolti e/o confezionati nel mese oggetto della dichiarazione ai parametri produttivi previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano di controllo e rilascia l'Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile della DOP "Basilico Genovese" (mod. ODC3).

Tutte le Attestazioni di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile della DOP "Basilico Genovese" saranno ratificate dal Comitato di Certificazione.

7.2 Controllo ispettivo in fase di avvio

Il presente Piano di Controllo prevede un controllo ispettivo pari al 100% sui seguenti richiedenti che intendono far parte della filiera DOP "Basilico Genovese": Produttori e Confezionatori.

In caso di valutazione positiva della domanda di inserimento al sistema di controllo, l'Ufficio Controlli dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, trasmettendo l'intera documentazione al Tecnico Controllore incaricato.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale il Tecnico controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

L'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazioni istruiscono la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

In caso di esito negativo della verifica dei requisiti da parte del Comitato di Certificazione, l'Ufficio Certificazione informa il Richiedente.

Se entro 15 giorni il Richiedente non provvede all'adeguamento, la domanda di ingresso al sistema di controllo della CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC.

A seguito dell'esito positivo di verifica dei requisiti da parte Comitato di Certificazione, anche a seguito di eventuale documentazione integrativa richiesta, l'Ufficio Certificazione provvede a comunicare all'operatore l'avvenuto inserimento

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

al sistema di controllo con l'iscrizione nell'apposito Elenco.

7.2.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- dell'ubicazione degli appezzamenti ripartiti in colture in piena area e/o serre;
- degli impianti di coltivazione in piena area e serra in base a quanto previsto al PC 3 tabella 1;
- la modalità di coltivazione nelle serra in base a quanto previsto al PC 3 tabella 1;
- dei riferimenti catastali dichiarati nel mod. B1;
- delle superfici dichiarate nel mod. B1.

7.2.2 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- dell'ubicazione dei locali di confezionamento.

7.3 Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso

Il controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso per la verifica del mantenimento dei requisiti è effettuato ogni anno sul 100% dei produttori e confezionatori attivi nell'anno di controllo, unitamente alla prima visita per attestazione di conformità del lotto.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, il Tecnico Controllore verifica in azienda la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare la rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito e le quantità totali trasformate e immesse in commercio, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

L'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazioni istruiscono la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Il Comitato di Certificazione valuta le risultanze del verbale di visita ispettiva per la gestione delle eventuali non conformità e approva le azioni correttive.

L'Ufficio Certificazione, quindi, comunica al soggetto l'esito del sopralluogo.

Laddove l'operatore non provveda alla risoluzione della non conformità entro i termini fissati, la CCIAA effettuerà una verifica aggiuntiva al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza. Il costo di tali verifiche è a carico dell'operatore.

7.3.1 Produttore - Verifiche ispettive nelle fasi successive all'ingresso

Il TC incaricato verifica la conformità relativa a:

- Mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- Tenuta di un apposito "registro vendite", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente la data di vendita, la quantità venduta (numero di piante o chilogrammi di prodotto), il lotto del prodotto raccolto atto al confezionamento o alla trasformazione, che può coincidere con la data di raccolta, l'identificativo numerico o nominativo della superficie interessata da raccolta ed i riferimenti aziendali dell'acquirente;
- Corrispondenza tra quanto dichiarato nella "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3), quanto registrato nel "registro vendite" e la situazione aziendale.

7.3.2 Confezionatore - Verifiche ispettive nelle fasi successive all'ingresso

Il TC incaricato verifica la conformità relativa a:

- Mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- Tenuta di un apposito "registro acquisti", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente: data di acquisto, il fornitore (riferimenti aziendali), i quantitativi acquistati (n. piante e/o kg. atti alla trasformazione);
- Tenuta di un apposito "registro confezionamento", anche in formato elettronico, che indichi chiaramente: la data di confezionamento, il numero di piante di basilico DOP impiegate, il lotto di confezionamento (può coincidere con la

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

data di confezionamento dei mazzetti e/o bouquet di basilico DOP), la quantità confezionata (n. mazzetti e/o n. bouquet);

- Corrispondenza tra quanto dichiarato nella "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3) e quanto registrato nel "registro acquisti" e nel "registro confezionamento".

7.4 Verifiche supplementari

La CCAA-ODC si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari a carico dell'operatore in caso di:

- indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti)
- ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi da altri soggetti della filiera emergano dubbi circa la conformità del processo;
- accertamento della risoluzione di una non conformità non sanata documentalmente.

8. ATTIVITÀ DI CONTROLLO ANNUALE SUL PRODOTTO

I soggetti della filiera della DOP "Basilico Genovese" sono sottoposti ad una visita ispettiva che implica un controllo sui quantitativi di basilico raccolti e/o confezionati, che viene attuata al raggiungimento di una determinata "fascia produttiva".

L'Ufficio Controlli è a conoscenza dei livelli di produzione degli operatori della filiera DOP "Basilico Genovese" attraverso la ricezione mensile della "Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile" (mod. B3), inviata dagli stessi operatori entro 15 giorni dalla fine di ogni mese in cui si è raccolto e/o confezionato.

Nelle seguenti tabelle (2.1 e 2.2) sono riportate le fasce produttive, il cui raggiungimento da parte dei soggetti, condiziona l'esecuzione della visita ispettiva da parte del TC, inviato dall' Ufficio Controlli, per l'esame del lotto del prodotto atto alla trasformazione o per la verifica del lotto di confezionamento ai fini del rilascio della relativa "Attestazione di Conformità del lotto" (mod. ODC4).

Tabella 2.1. Controllo sul lotto di prodotto atto alla trasformazione

Visita Ispettiva <i>secondo le fasce produttive raggiunte</i>	FASCE PRODUTTIVE per la trasformazione <i>che implicano il controllo</i> (Kg. atti alla Trasformazione)
1^a ispezione	0 – 50.000 Kg.
2^a ispezione	50.001 - 130.000 Kg.
3^a ispezione	130.001 – 300.000 Kg.
4^a ispezione	da oltre 300.001 Kg.

Tabella 2.2. Controllo sul lotto di confezionamento

Visita Ispettiva <i>secondo le fasce produttive raggiunte</i>	FASCE PRODUTTIVE per il consumo fresco <i>che implicano il controllo</i> (n. piante confezionate)
1^a ispezione	0 – 15.000.000 piante
2^a ispezione	15.000.001 – 40.000.000 piante
3^a ispezione	40.000.001 – 100.000.000 piante
4^a ispezione	da oltre 100.000.001 piante

La modalità ispettiva attuata in questa fase prevede le operazioni descritte ai paragrafi: 8.1 per il *Produttore* e 8.2 per il

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

Confezionatore, ed ulteriormente dettagliate nei seguenti due sottoparagrafi.

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di Verifica Ispettiva" (mod. ODC1)

Tale documentazione è trasmessa alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

L'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazioni istruiscono la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

L'Ufficio Certificazione, a seguito di verifica di conformità del lotto, rilascia l'Attestazione di Conformità (mod. ODC4).

8.1 Controllo sul lotto atto alla trasformazione

Il soggetto, iscritto all'Elenco Produttori, è sottoposto a visita ispettiva in campo, eseguita dal TC inviato dall'ODC - Ufficio Controlli, per la valutazione della conformità del **lotto del prodotto atto alla trasformazione, ottenuto nel giorno in cui si attua l'ispezione**.

Il TC incaricato verifica la conformità relativa a:

- Modalità di coltivazione secondo i requisiti previsti nel Disciplinare di Produzione del "Basilico Genovese" DOP (PC 2 e 3);
- Identificazione delle n. piante di basilico DOP raccolte atte al confezionamento e/o alla trasformazione;
- Separazione, durante i processi di lavorazione, temporale o spaziale del prodotto atto alla denominazione da quello generico;
- Caratteristiche delle piante ossia verifica delle *peculiarità organolettiche* del basilico, previste dall'art. 2 del Disciplinare di Produzione);
- Modalità di immissione al consumo secondo le disposizioni sancite al PC 17.

8.2 Controllo sul lotto di confezionamento

Il soggetto, iscritto all'Elenco Confezionatori, è sottoposto a visita ispettiva in campo, eseguita dal TC inviato dall'ODC - Ufficio Controlli, per la valutazione della conformità del **lotto di confezionamento, ottenuto nel giorno in cui si attua l'ispezione**.

Il TC incaricato verifica la conformità relativa a:

- Identificazione del basilico DOP da quello generico;
- Separazione, durante i processi di lavorazione e confezionamento, temporale o spaziale del prodotto atto alla denominazione da quello generico.

Inoltre, il TC accerta la corrispondenza tra il prodotto oggetto dell'attestazione ed i requisiti previsti dal disciplinare di produzione del "Basilico Genovese" DOP e procede ad effettuare, nei locali-spazi aziendali adibiti al confezionamento, una **campionatura di 3 mazzetti e/o bouquet** di *Basilico Genovese* DOP al fine di verificare:

- a) *caratteristiche dei mazzetti e/o bouquet realizzati*: verifica della corretta realizzazione del prodotto confezionato secondo le disposizioni di confezionamento previste al PC 17;
- b) *caratteristiche delle piante* (ossia verifica delle *peculiarità organolettiche* del basilico, previste dall'art. 2 del Disciplinare di Produzione);
- c) *confezionamento ed imballaggio* secondo le disposizioni sancite ai PC 17 – 18 – 19.

9 PROCEDURE DI APPROVAZIONE DELLE ETICHETTE

Il Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP, incaricato dal MIPAAF, è competente ad esaminare ed approvare le etichette che ogni confezionatore intende utilizzare.

È cura di ogni Confezionatore presentare al Consorzio apposita richiesta di stampa etichette, allegandone le relative bozze che si intendono impiegare per il confezionamento del Basilico Genovese DOP.

Il Consorzio comunica al Confezionatore la conformità delle etichette o le eventuali modifiche da apportare alle bozze per renderle conformi al disciplinare, al presente piano dei controlli e alla normativa in vigore.

Il Consorzio deve comunicare contemporaneamente alla CCIAA – ODC competente per territorio l'avvenuta approvazione delle etichette.

La CCIAA – ODC verifica in fase ispettiva presso i confezionatori che le etichette utilizzate per il confezionamento siano le stesse approvate dal Consorzio.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

10 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

10.1 Non Conformità

Per non conformità (NC) s'intende la non corrispondenza delle attività svolte dai Soggetti alle disposizioni del disciplinare di produzione della DOP "Basilico Genovese" e del presente Piano di controllo, riscontrate da parte della CCIAA – ODC nell'ambito dei controlli effettuati, documentali ed ispettivi, che possono riguardare il processo, il sistema di gestione, la documentazione o il prodotto.

10.2 Gravità delle non conformità

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie: non conformità gravi e non conformità lievi.

Non conformità gravi

Per non conformità gravi si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per il prodotto, tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare. Esse sono causa di esclusione del prodotto dall'impiego in etichetta della DOP "Basilico Genovese" se non sanabili. Il Soggetto interessato deve fornire sufficiente evidenza oggettiva che il prodotto non è stato immesso nel sistema della DOP. Qualora ciò non sia avvenuto del fatto viene informato il MIPAAF.

Non conformità lievi

Per non conformità lievi s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per il prodotto, tali da permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare. Esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della DOP "Basilico Genovese". Il Soggetto interessato deve provvedere a riportare all'interno dei requisiti di conformità del Piano dei controlli la gestione del processo produttivo. Qualora ciò non avvenga è causa di esclusione del prodotto.

10.3 Gestione delle non conformità

Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le modalità utilizzate dalle CCIAA - ODC per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare della DOP "Basilico Genovese" non siano confezionati e commercializzati con tale Denominazione di Origine, ed allo stesso tempo come le CCIAA - ODC provvedano alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello Schema riepilogativo di controllo allegato.

Il mancato o ritardato invio dei dati relativi alle quantità prodotte, approvvigionate ed immesse nel circuito tutelato, che ogni operatore è tenuto a comunicare alla CCIAA-ODC, dopo sollecito, dà luogo ad una non conformità lieve che prevede l'effettuazione di una visita ispettiva supplementare a carico del soggetto. Qualora nel corso di tale verifica siano rilevate situazioni che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto e casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità dello stesso, tali non conformità saranno classificate gravi.

Le Non Conformità qualificate come "gravi" saranno comunicate ai soggetti interessati con raccomandata e altresì rese note al MIPAAF – ICQ.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati al MIPAAF – ICQ, alla Regione Liguria e al Consorzio di Tutela.

10.4 Trattamento non conformità

Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità, tramite un'azione correttiva.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

10.5 Azione Correttiva

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti come esplicitato nello Schema di controllo allegato.

Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal sistema di certificazione, tali decisioni saranno comunicate al MIPAAF.

11. RICORSI

L'Operatore può proporre ricorso scritto da inviare al Comitato Ricorsi per tramite della CCIAA - ODC contro le decisioni assunte dall'Ufficio Certificazione, entro 30 giorni dalla data di notifica del provvedimento, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, pena l'inammissibilità. Il ricorso può essere consegnato a mano alla CCIAA - ODC, inoltrandolo per posta ordinaria tramite raccomandata con avviso di ricevimento, oppure attraverso fax o posta certificata. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente. Il Comitato Ricorsi è tenuto a concludere il procedimento entro il termine massimo di 30 giorni dalla presentazione dell'opposizione, rigettandolo od accogliendolo, anche parzialmente. Le decisioni assunte dal Comitato Ricorsi sono inappellabili e vengono comunicate alla CCIAA-ODC, che provvederà a trasmettere il giudizio all'azienda ricorrente mediante raccomandata.

La CCIAA-ODC non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

12. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo ed i connessi allegati sono descritti qui di seguito in **Tabella 3** e nelle pagine seguenti.

Tabella 3

MOD	DOCUMENTO	SOGGETTO	DESCRIZIONE
mod. B1	Richiesta di inserimento sistema di controllo	Produttore / Confezionatore	Documento con cui il soggetto interessato chiede alle CCIAA - ODC l'inserimento nel sistema di controllo della DOP "Basilico Genovese" o comunica eventuali variazioni o l'uscita dal medesimo sistema di controllo. Esso presenta una funzione bivalente, ossia potrà essere adottato sia per l'iscrizione del Produttore che per quella del Confezionatore.
mod. B2	Assoggettamento e Denuncia annuale e previsionale di inizio campagna Produttiva e di Confezionamento	Produttore / Confezionatore	Documento di notifica di convalida di assoggettamento annuale al sistema dei controlli della DOP Basilico Genovese in cui il soggetto si impegna ad identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Basilico Genovese", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi. Il Produttore deve annualmente, prima dell'inizio dell'attività di semina o nel caso di semina continua in coltura protetta entro il 31 dicembre dell'anno precedente, indicare la data della prima semina o specificare l'opzione di semina continua e la presumibile data di raccolta dalle colture in serra o specificando la raccolta continua e/o la raccolta in piena area, la superficie da investire ripartita tra le coltivazioni in coltura protetta (indicando il numero totale delle serre coltivate) e quelle in piena area, la destinazione del raccolto se per il consumo fresco e/o per la trasformazione, la varietà di semente utilizzata. Il Produttore, iscritto unicamente all'Elenco Produttori, può compilare le opzioni relative alla vendita del proprio raccolto sia per il confezionamento e/o trasformazione a soggetto terzo

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO DOP "BASILICO GENOVESE"	Ed. 02 Rev. 00
-------------------------------	---	-------------------

			<p>indicando rispettivamente il numero delle piante atte a divenire mazzetti e/o bouquet ed i chilogrammi atti alla trasformazione.</p> <p>Il Confezionatore compila la comunicazione, che esprime la pianificazione delle attività di confezionamento previste per l'anno, dichiarando la data di inizio dell'attività, le possibili modalità di confezionamento applicate e le partite di Basilico DOP fattibili (specificando se a mazzetti e/o bouquet e le rispettive dimensioni massime dei mazzetti e/o bouquet che s'intendono realizzare nel rispetto dei parametri previsti dall'art. 8, del Disciplinare di Produzione, vedi PC 17).</p>
mod. B3	Dichiarazione Periodica Produttiva di Produzione/ Confezionamento Mensile	Produttore/ Confezionatore	La dichiarazione in cui sono riportati i dati a consuntivo della produzione mensile degli operatori, in modo da consentire all'ODC – Ufficio Controlli il monitoraggio costante delle quote produttive immesse nel circuito della DOP "Basilico Genovese".
mod. B5	Denuncia di Produzione / Confezionamento	Produttore / Confezionatore	<p>L'operatore in qualità di Produttore indica i quantitativi effettivamente raccolti, destinati al consumo fresco e/o alla trasformazione. Tale dichiarazione deve essere attuata entro il 31 gennaio dell'anno successivo. Inoltre dichiara nel medesimo modello se ha svolto lui stesso attività di confezionamento dal raccolto ottenuto.</p> <p>Il Confezionatore dichiara le piante utilizzate per realizzazione di mazzetti e/o bouquet e le rispettive dimensioni massime adottate, tali da rispettare le disposizioni del confezionamento dettate dal Disciplinare del Basilico DOP (vedi PC 17). Allo stesso tempo occorre distinguere la provenienza delle piante confezionate: se di propria produzione o se acquistate da soggetti terzi Produttori.</p>
mod. ODC1	Verbale di Verifica Ispettiva	Tecnico Controllore	Il verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva presso il Produttore e/o Confezionatore.
mod. ODC3	Attestazione di Conformità della Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile della DOP "Basilico Genovese"	Organismo di Controllo – Camera di Commercio (ODC – CCIAA)	Dichiarazione di conformità rilasciata dall'ODC – Ufficio Certificazione con cui si attesta la conformità dei dati produttivi mensili inseriti dall'operatore nella " Dichiarazione Periodica di Produzione/Confezionamento Mensile " (mod. B3) che devono attenersi ai parametri produttivi previsti sia dal disciplinare di produzione che dal Piano di Controllo della DOP "Basilico Genovese".
mod. ODC4	Attestazione di Conformità del lotto	Organismo di Controllo – Camera di Commercio (ODC – CCIAA)	Certificato, rilasciato dopo visita ispettiva del TC e rispettivo "Verbale di Verifica Ispettiva", che riconosce la conformità dell'operatore in termini di corrispondenza tra i requisiti del lotto atto alla trasformazione e/o del lotto di confezionamento oggetto del controllo, il rispetto delle procedure di raccolta e/o di confezionamento ed etichettatura previste dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano di Controllo del "Basilico Genovese" DOP.